



mobil: +49 157 725 22 989
email: info@grillmeisterei.events
home: www.grillmeisterei.events

Rudy's TEXAS Pork Belly

Zutatenliste

Menge	Zutaten/Lebensmittel
1-2 kg	Schweinebauch
4-5 EL	Meersalz
Für die Glasur	
1 l	Cola
200 ml	Sambal Oelek
2 EL	geräucherte Paprika
1 EL	Cumin gemahlen
300 ml	Guinness Bier



Grill-Regeln

Grill-Zeit	1-2 h
Grill-Methode	direkt
Grill-Temperatur	150°
Grill-Zubehör	Ribhalter



Vorbereitung / Zubereitung

1. Alles für die Glasur in einen DutchOven geben und bei ca. 150° sirupartig einkochen und bei Seite stellen
2. Den Schweinebauch von beiden Seiten einsalzen und für ca. 4h bei 150° smoken
3. dann in Folie dicht einpacken und weitere 3-4 h bei 150° grillen
4. Jetzt den PorkBelly in Würfel schneiden und mit der Glasur bestreichen.
5. Alles auf den Grill oder einer Plancha bei ca. 250° fertig grillen.

Guten Appetit